

## TĚSTOVINY SE SLADKÝMI PAPRIČKAMI „FRIGGITELLI“

ALICE PRO GRAN MORAVIA



© Alice pro Gran Moravia

### Suroviny

**380 g krátkých těstovin**

600 g sladkých papriček

**konzerva rajčatové passaty**

stroužek česneku

feferonka

bazalka

**Friggitelli jsou chutnou odrůdou sladkých papriček typickou pro jih Itálie. Jsou vynikající jako příloha nebo na ochucení těstovin. Lze je nahradit jinými druhy sladké papriky. Recept pro 4 osoby.**

### Příprava:

Sladké papričky zbavte jader a nakrájejte na kolečka. Na pánvi rozehejte trochu extra panenského olivového oleje se stroužkem česneku a přidejte nakrájené papričky. Na středním ohni nechte papričky zezlátnout z obou stran, přidejte sůl, pepř a několik natrhaných lístků bazalky. Sundejte z pánve a na nový olej dejte vařit se stroužkem česneku rajčatovou passatu; mezitím dejte vařit vodu na těstoviny. Několik minut povařte samotná rajčata, pak přidejte papričky a dovařte. Když jsou těstoviny uvařené, nalijte jednu naběračku vody z těstovin do omáčky, přidejte další bazalku. Do vzniklé omáčky nasype těstoviny a nechte 2 minuty v pánvi dojít.



PRVNÍ CHODY



TĚSTOVINY



10' PŘÍPRAVA



15' VAŘENÍ



NÍZKÁ OBTÍŽNOST